CP1370E
CP1370EST

# Horno microondas

## manual del usuario

imagine las posibilidades

ESPAÑOL

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para recibir un servicio más completo,
registre su producto en

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

SAMSUNG

CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 1 2011-04-27 3:56:24

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# uso de este manual

Gracias por comprar un horno microondas SAMSUNG.
Este manual contiene importantes instrucciones de seguridad y presenta información esencial para el correcto uso y mantenimiento del nuevo horno microondas.
Antes de utilizar el horno, lea atentamente las importantes instrucciones de seguridad y consérvelas para futuras consultas.
En la parte interior de la cubierta se proporciona una práctica guía rápida explicativa de las operaciones de cocción.

# información de seguridad

- Antes de poner el aparato en funcionamiento, lea este manual en su totalidad y consérvelo en un lugar seguro cerca del aparato para futuras consultas.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.

## Precauciones y símbolos de seguridad importantes.

En el texto de este manual se utilizan los siguientes símbolos:

| | |
|---|---|
| ⚠ ADVERTENCIA | Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**. |
| ⚠ PRECAUCIÓN | Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.** |
| ⚠ PRECAUCIÓN | Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno microondas, siga estas precauciones básicas de seguridad: |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 2 2011-04-27 3:56:24

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| | |
|---|---|
| | NO intentar. |
| | NO desmontar. |
| | NO tocar. |
| | Seguir las indicaciones explícitamente. |
| | Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared. |
| | Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas. |
| | Llamar al centro de servicio para obtener ayuda. |
| | Notas |
| | Importante |

## ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para la instalación

La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico cualificado por el fabricante. Consulte la sección "Instalación del horno microondas".

Enchufe el cable de alimentación en una toma de pared adecuada o superior y utilice un enchufe exclusivo para este aparato. Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. Asimismo, no utilice un cable alargador.

- Si no sigue esta advertencia y comparte la toma de pared con otros aparatos mediante una regleta o un cable alargador se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico cualificado o un empresa de servicios.

- De lo contrario se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas en el producto o lesiones personales.

Tras la instalación, el aparato se debe poder desconectar de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión el enchufe ha de estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable de acuerdo con las normas de cableado.

Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

---

No instale este aparato cerca de un calentador o materiales inflamables. No instale este aparato en un lugar con humedad, aceites o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua (gotas de lluvia). No instale este aparato en un lugar donde pueda haber fugas de gas.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

---

El aparato debe estar conectado a tierra.
No conecte la toma de tierra a una conducción de gas o de agua ni a la línea telefónica.

- Se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas en el producto.
- No enchufe el cable de alimentación en una toma de pared que no tenga una conexión a tierra adecuada y asegúrese de que cumpla las normas locales y nacionales.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 3 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

### PRECAUCIÓN Señales de precaución para la instalación

Este aparato se debe colocar de manera que el enchufe de alimentación sea accesible.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio debido a un fuga eléctrica.

Instale el aparato en una superficie firme y nivelada que puede aguantar el peso del aparato.

- De lo contrario se podrían producir vibraciones, ruidos y problemas con el producto.

Instale el aparato a una distancia adecuada de la pared.

- De lo contrario se podría producir un incendio por sobrecalentamiento.

Debe haber un espacio libre mínimo necesario por encima de la superficie superior del horno.

### ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para la instalación eléctrica

Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.

- Desconecte el cable de alimentación y límpielo con un paño seco.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared en la dirección correcta de manera que el cable se dirija hacia el suelo.

- Si enchufa el cable de alimentación en la dirección opuesta, los cables eléctricos dentro del cable se pueden dañar y provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
No enrolle ni ate el cable de alimentación.
No cuelgue el cable de alimentación de un gancho metálico, no coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación, no lo ponga entre objetos ni por detrás del aparato.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación para desenchufarlo.

- Para desenchufar el cable sujételo por el enchufe.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si el aparato o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

### PRECAUCIÓN Señales de precaución para la instalación eléctrica

Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no se vaya a usar durante un periodo prolongado o durante una tormenta con aparato eléctrico.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

### ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para el uso

En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el aparato ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que la puerta, el calentador o cualquier otra parte entren en contacto con el cuerpo durante la cocción o nada más terminarse ésta.

- Podría quemarse.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 4 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

Cuando se muevan los elementos calefactores, se ha de utilizar el equipo apropiado para esta tarea y llevar los guantes de seguridad proporcionados con el producto, así como comprobar si la temperatura desciende lo suficiente (al menos 10 minutos después de finalizar el proceso de cocción por grill o combinada) tras apagar el aparato.

Utilice SIEMPRE guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.
**Motivo:** El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:

- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.
- Llame a un médico

Si se daña el cable de alimentación, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.

**ADVERTENCIA:** El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

**ADVERTENCIA:** Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

**ADVERTENCIA:** Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

Este electrodoméstico no lo deben utilizar ni los niños ni las personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin supervisión o que no hayan recibido las indicaciones adecuadas.

**ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.

**ADVERTENCIA:** Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

---

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.

- Al volver a enchufar el cable de alimentación se podría producir una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para éstos.

- Si un niño mete la cabeza en una bolsa, se podría asfixiar.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 5 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.

- Se podría producir una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

Nunca utilice la cazuela multiusos en el microondas ni con la función de descongelación.

- Se pueden producir chispas o un incendio.

Nunca use este aparato para otro propósito que no sea cocinar.

- Podría producirse un incendio.

Abra los recipientes cerrados (biberones, botellas de leche, etc.) y practique un orificio en los alimentos con cáscara (como huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocerlos.

- Podría quemarse o lesionarse si los alimentos explotaran.

No toque el interior del aparato inmediatamente después de cocinar o de calentar alimentos, ya que está caliente.

- Podría quemarse.

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como envases, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Se pueden producir chispas o un incendio.

Nunca caliente envases de plástico o papel ni los utilice para cocinar.

- Podría producirse un incendio.

Procure que los alimentos no entren en contacto con el calentador durante la cocción.

- Se podría producir un incendio.

No sobrecaliente los alimentos.

- Se podría producir un incendio.

No caliente alimentos envueltos en papel de periódico o de revista, por ejemplo.

- Se podría producir un incendio.

No utilice ni coloque aerosoles ni objetos inflamables cerca del horno.

- Se podría producir un incendio o una explosión.

No abra la puerta si el alimento dentro del horno se está quemando.

- Si abre la puerta, entrará oxígeno y se puede producir un incendio.

No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos de metal, como alfileres o agujas, en la entrada, en la salida ni en los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en estos orificios, desenchufe la alimentación de la toma mural y póngase en contacto con el proveedor del producto o con el centro de asistencia más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o lesiones.

No llene NUNCA el contenedor hasta el tope y elija un contenedor que sea más ancho por arriba que por abajo para evitar que el líquido se salga al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.

No caliente NUNCA un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.

NO toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.

No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes.

No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 6 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

NO ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos. Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá la energía de las microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

**ADVERTENCIA:** Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.

**ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

---

Si se inunda el aparato corte la alimentación inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si el aparato genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

---

No desmonte ni intente arreglar ni modificar el aparato usted mismo.

- Ya que en el bastidor del producto penetra corriente de alto voltaje, se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Usted se podría exponer a las ondas electromagnéticas.
- Cuando se deba reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

**ADVERTENCIA:** Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

---

Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

## PRECAUCIÓN Señales de precaución para el uso

---

Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas; NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.
**Motivo:** Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto. Si se utiliza el tiempo normal se pueden sobrecalentar o quemar.

Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).
**Motivo:** Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

---

Procure no calentar en exceso las bebidas y los alimentos.

- En especial si se trata de alimentos para los niños, compruebe que se hayan enfriado suficientemente.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 7 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

Tenga cuidado cuando caliente líquidos como agua u otras bebidas.
- Remueva durante la cocción o después.
- No utilice recipientes resbaladizos de cuello estrecho.
- Remueva el recipiente al menos 30 segundos después de calentarlo.
- De lo contrario se podría producir un derrame repentino del contenido y causar quemaduras.

No sostenga el alimento ni cualquier parte del mismo durante o inmediatamente después de la cocción.

- Utilice manoplas de horno ya que éste puede estar muy caliente y podría quemarse.
- Si retira bruscamente el plato de cerámica o el recipiente de cocción, el alimento se puede derramar y provocar quemaduras.

Si la superficie se resquebraja, apague la alimentación del aparato.

- Podría producirse una descarga eléctrica.

No raye el cristal de la puerta del horno con un objeto afilado.

- El cristal de podría dañar o quebrar.

No se apoye sobre el aparato ni deposite objetos (como ropa, la tapa del horno, velas o cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) encima de éste.

- Los artículos como una prenda de ropa pueden quedar atrapados por la puerta.
- Se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, problemas en el producto o lesiones personales.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del aparato.

- Además de ser perjudiciales para las personas, podrían provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas en el producto.

No aplique una fuerza excesiva ni golpee la puerta o el interior del aparato.

- Se puede deformar el producto o causar lesiones personales debido a una fuga de las ondas eléctricas.
- Apoyarse en la puerta puede provocar la caída del producto y causar lesiones personales.
- Si se daña la puerta, no utilice el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

No coloque el aparato sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.

- Podría dañarlos.

Utilice el aparato sólo después de cerrar la puerta.

- Si utiliza un aparato que éste contaminado por sustancias extrañas, como residuos de comida, podría tener problemas con el aparato.

Tenga cuidado al quitar el envoltorio de los alimentos que acabe de sacar del aparato.

- Si el alimento está caliente, al quitar el envoltorio se puede emitir vapor caliente abruptamente y usted podría quemarse.

No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación; sujete el enchufe firmemente y tire de él en línea recta.

- Si se daña el cable se puede producir un cortocircuito, un incendio o una descarga eléctrica.

No acerque la cara ni el cuerpo al aparato durante la cocción o cuando abra la puerta al terminar la cocción.

- Procure que los niños no se acerquen al aparato.
- Podrían quemarse.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta abierta.

- Lo alimentos o los objetos se podrían caer y producir quemaduras o lesiones personales.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 8 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

No enfríe bruscamente la puerta, el interior del aparato ni el plato vertiendo agua durante o justo después de la cocción.

- Podría dañar el aparato. El vapor o el agua atomizada podría causar quemaduras o lesiones personales.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

### ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para la limpieza

No limpie el aparato rociando agua directamente.
No utilice benceno, alcohol ni disolventes para limpiar el aparato.

- Se puede producir decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o un incendio.

Antes de limpiar o proceder a tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato del enchufe de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Durante la limpieza las superficies se calientan más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. (sólo modelos con limpieza automática)

Los restos de los derrames se han eliminar antes de efectuar la limpieza y durante ésta no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno. (sólo modelos con limpieza automática)

### PRECAUCIÓN Señales de precaución para la limpieza

Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

Procure no hacerse daño al limpiar el aparato (exterior e interior).

- Se puede hacer daño con los bordes afilados del aparato.

No limpie el aparato con un limpiador con vaporizador.

- Se podrían producir corrosiones en el producto.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 9 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

**(a)** Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

**(b)** No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

**(c)** Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
**(1)** La puerta (curvada)
**(2)** Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
**(3)** Los cierres y las superficies de cierre

**(d)** Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 10 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# índice


**INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS** 12
- 12 Instalación del horno

**FUNCIONES DEL HORNO** 13
- 13 Comprobación del horno y las piezas
- 13 Comprobación del panel de control

**FUNCIONES DEL HORNO** 14
- 14 Accesorios

**ANTES DE EMPEZAR** 16
- 16 Ajuste del reloj

**USO DEL HORNO** 18
- 18 Uso del modo de convección
- 19 Uso del modo de grill
- 20 Uso del modo microondas + grill
- 21 Uso del modo microondas + convección
- 22 Uso del modo de cocción automática
- 28 Uso del modo cocción al vapor automática/Tostado automático
- 34 Uso del modo manual de cocción al vapor
- 36 Uso del modo manual de tostado
- 38 Uso del modo de memoria
- 39 Uso del modo de descongelación
- 41 Uso del modo para mantener caliente la comida
- 43 Cómo funciona un horno microondas
- 44 Uso del modo de microondas
- 64 Desconexión de la alarma
- 64 Bloqueo de seguridad para niños
- 65 Precalentamiento rápido del horno

**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA** 66
- 66 Limpieza del horno

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CÓDIGOS DE ERROR** 68
- 68 Conservación y mantenimiento del horno microondas
- 68 Solución de problemas
- 69 Códigos de error

**DATOS TÉCNICOS** 70
- 70 Datos técnicos




CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 11 2011-04-27 3:56:25

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

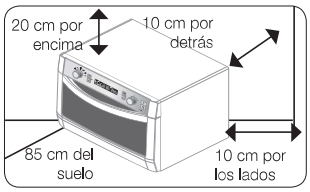
409961308710794

# instalación del horno microondas

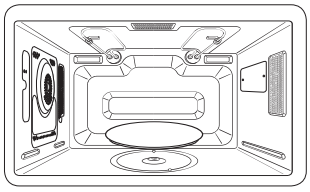
## INSTALACIÓN DEL HORNO

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

- Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.




- Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

- No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.
- No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 12 2011-04-27 3:56:25

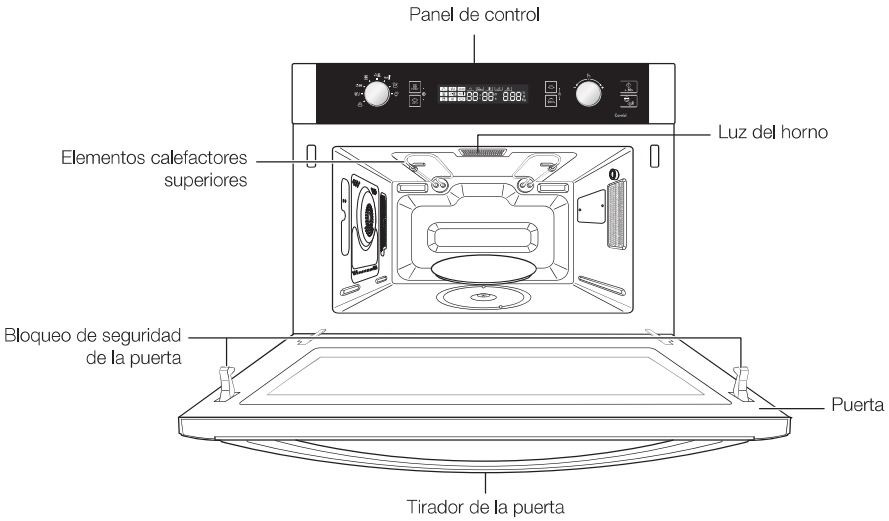
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

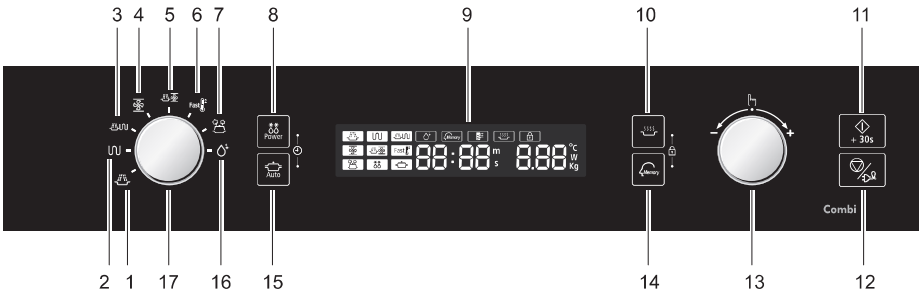
# funciones del horno



## COMPROBACIÓN DEL HORNO Y LAS PIEZAS




## COMPROBACIÓN DEL PANEL DE CONTROL




1. Modo Microondas
2. Modo Grill
3. Modo Microondas + Grill
4. Modo Convección
5. Modo Microondas + Convección
6. Modo Precalentamiento rápido
7. Modo Cocción al vapor automática/ Tostado automático
8. Botón de Descongelación
9. Pantalla
10. Botón Mantener caliente
11. Botón Inicio
12. Botón Parada/Cancelar/Ahorro energía
13. Selector Multifuncional/ Botón de selección
14. Botón de Memoria
15. Botón de Cocción automática
16. Modo de Limpieza por vapor
17. Selector de Modos



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 13 2011-04-27 3:56:26

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

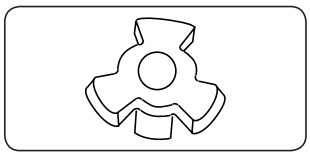
409961308710794

# funciones del horno

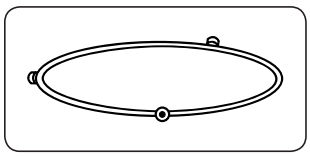
## ACCESORIOS

Los siguientes accesorios se suministran junto con el horno microondas:

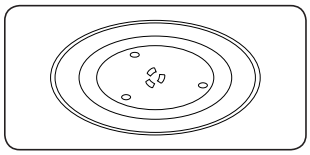
1. **Acoplador:** se debe colocar correctamente sobre el eje del motor situado en la base del horno.
   - El acoplador acciona el plato giratorio.



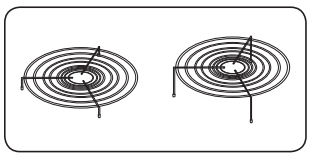
2. **Aro giratorio:** se debe colocar en el centro del horno.
   - El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



3. **Plato giratorio:** se debe colocar en el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   - El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrillas de metal** (parrilla superior, parrilla inferior): se deben colocar en el plato giratorio.
   - Las parrillas de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño en la plataforma giratoria y un segundo plato en la parrilla.
   - Las parrillas de metal se pueden utilizar en la cocción por convección, al grill y combinada.



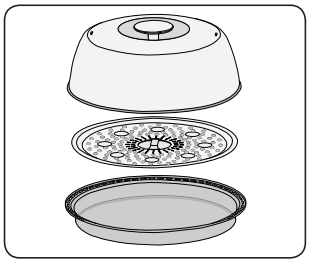


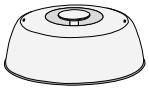
CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 14 2011-04-27 3:56:26

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

5. **Vaporera/Placa tostadora**: se deben colocar en el plato giratorio.
   - La vaporera se puede utilizar para tostar. La placa tostadora se utiliza para dorar mejor la comida en las modalidades de microondas o de cocción en combinación con grill y para mantener la repostería y la masa de la pizza crujientes.

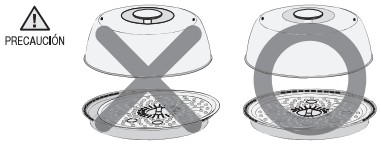




Tapa de acero inoxidable

Bandeja para vapor

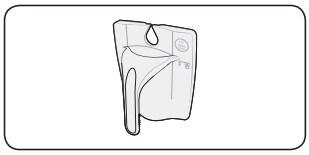
Plato para vapor/Placa tostadora




**Precaución**

- No utilice nunca esta vaporera con un producto o un modelo diferentes. Se podría causar un incendio o daños irreversibles en el producto.
- No utilice la vaporera sin agua o alimentos en su interior. Antes de utilizar esta vaporera, ponga en su interior al menos 500ml de agua. Si la cantidad de agua es inferior a 500ml, puede que no se cocine el alimento, o que se provoque un incendio o daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el contenido de la vaporera tras la cocción ya que estará muy caliente.
- La vaporera se debe usar sólo en el modo “Cocción al vapor automática/ Tostado automático: S-1 a S-5”.
- La placa tostadora se debe usar sólo en el modo “Cocción al vapor automática/ Tostado automático: C-1 a C-5”.
- Debe colocar la tapa en la vaporera de modo que encaje perfectamente en el plato para vapor/Placa tostadora. Los huevos o las castañas pueden explotar si no se coloca el plato y la tapa para vapor tal como se indica en el manual de instrucciones.

6. **Recipiente de agua limpia**: se debe colocar en el lado derecho del horno.





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 15 2011-04-27 3:56:27

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

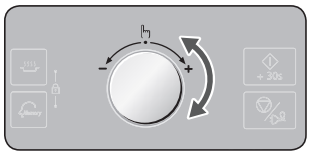
409961308710794

## AJUSTE DEL RELOJ

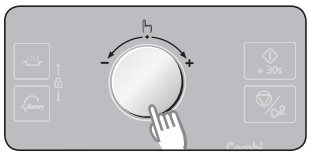
Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “12:00” Establezca la hora actual.

### Ajuste del reloj

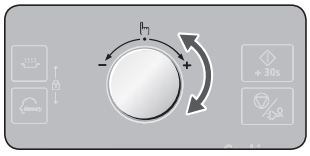
**1.** Gire el **selector multifuncional** para ajustar la hora.



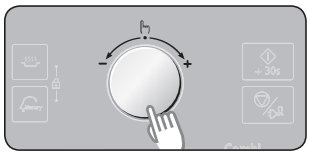
**2.** Pulse el **botón de selección**.
El "00" comienza a parpadear.



**3.** Gire el **selector multifuncional** para ajustar los minutos.



**4.** Pulse de nuevo el **botón de selección**.
El reloj se ajusta automáticamente en 5 segundos.





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 16 2011-04-27 3:56:28

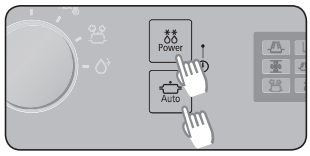
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

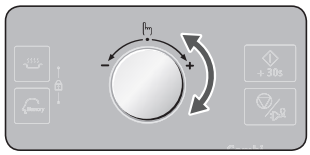
## Reajuste del reloj

1. Pulse el **botón de parada/cancelar/ahorro energía**.

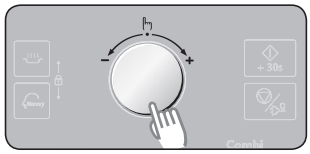
2. Pulse al mismo tiempo el **botón de descongelación** y el **botón de cocción automática**.



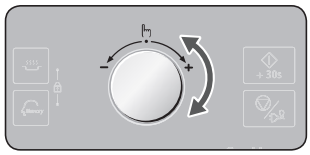

3. Gire el **selector multifuncional** para ajustar la hora.



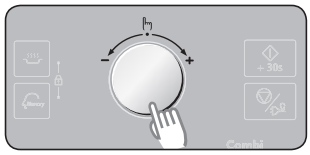
4. Pulse el **botón de selección**.



5. Gire el **selector multifuncional** para ajustar los minutos.



6. Pulse de nuevo el **botón de selección**. El reloj se ajusta automáticamente en 5 segundos.







CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 17 2011-04-27 3:56:28

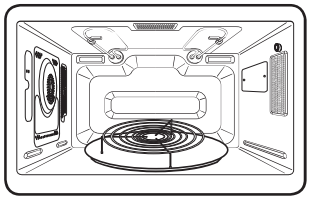
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# uso del horno

## USO DEL MODO DE CONVECCIÓN

Los alimentos se calientan mediante dos elementos calefactores en la parte superior de la cavidad y un elemento calefactor por convección, mientras que un ventilador lateral distribuye el calor de manera uniforme.

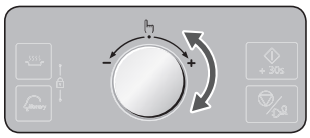


Parrilla inferior

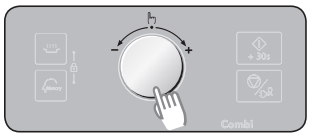
### Configuración de la convección ( )

**1.** Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del **modo convección**.

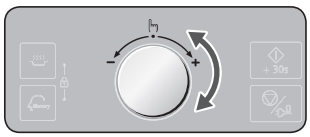
**2.** Gire el **selector multifuncional** hasta la temperatura deseada.
(Predeterminada: 180 °C)



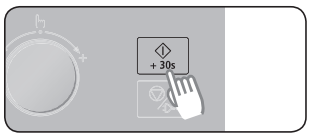
**3.** Pulse el **botón de selección** para ajustar la temperatura deseada. (40~230 °C)



**4.** Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**. (Máx. 10 horas)



**5.** Pulse el **botón de inicio**.
- El indicador de la temperatura (°C) de la pantalla se ilumina; comenzará a parpadear y emitirá 4 pitidos cuando se alcance la temperatura ajustada.





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 18 2011-04-27 3:56:29

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

Durante la cocción, se pueden cambiar los ajustes del **tiempo de cocción** y la **temperatura**.

- Tiempo de cocción: Basta con girar el **selector multifuncional**.
- Temperatura: Pulse el **botón de selección** y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.

En el modo de convección, los calentadores superior y por convección se apagan y se encienden durante la cocción para mantener la temperatura deseada.

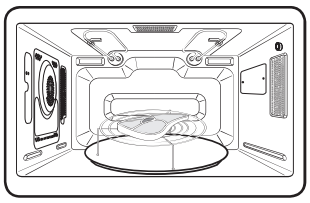
**Importante**

1. Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
2. Cuando use el modo de convección, debe tener la seguridad de que las bandejas de vidrio para horno aguantan temperaturas de cocción de 40 a 230 °C.



## USO DEL MODO DE GRILL

El alimento se calienta desde el grill superior.
(posición horizontal)
Para cocinar al grill, abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.

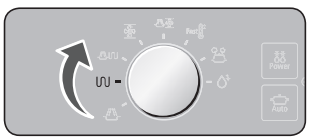


Parrilla superior

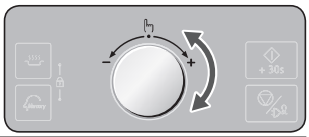
### Ajuste del grill ( )

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.

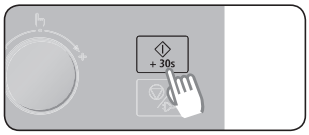
**1.** Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del **modo grill**.



**2.** Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
(El tiempo de cocción máximo es 90 minutos.)



**3.** Pulse el **botón de inicio**.




**Importante**

1. Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
2. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.



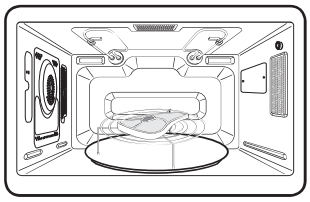
CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 19 2011-04-27 3:56:30

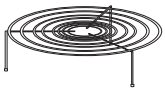
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# USO DEL MODO MICROONDAS + GRILL

El alimento se calienta desde los calefactores superiores junto con la energía de las microondas.
Para cocinar al grill, abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.





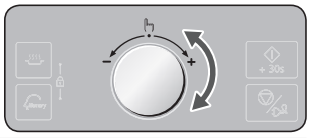
Parrilla superior

## Ajuste del modo microondas + grill

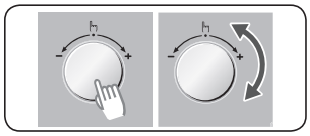
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

**1.** Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del **modo microondas + grill**.

**2.** Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
(El tiempo de cocción máximo es 90 minutos.)

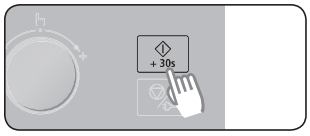


**3.** Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el **botón de selección** y elija el nivel de potencia deseado girando el **selector multifuncional**.
- Predeterminada: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



**4.** Pulse el **botón de inicio**.

**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End (Fin)" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.



Puede cambiar el tiempo de cocción y el nivel de potencia durante la cocción.
- Tiempo de cocción: Basta con girar el **selector multifuncional**.
- Nivel de potencia: Pulse el **botón de selección** y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.

**Importante**

1. Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
2. Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
3. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.



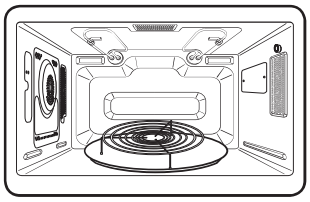
CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 20 2011-04-27 3:56:31

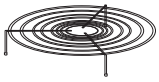
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# USO DEL MODO MICROONDAS + CONVECCIÓN

Los alimentos se calientan con dos grill y un elemento calefactor por convección, en combinación con un ciclo de energía de las microondas, mientras que un ventilador lateral distribuye el calor de manera uniforme.
La parrilla inferior se coloca en el plato giratorio.



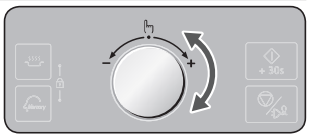


Parrilla inferior

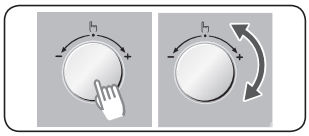
## Ajuste del modo microondas + convección

**1.** Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del **modo microondas + convección**.

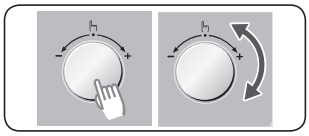
**2.** Ajuste el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
(El tiempo de cocción máximo es 90 minutos.)



**3.** Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el **botón de selección** y elija el nivel de potencia deseado girando el **selector multifuncional**.
- Predeterminada: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W

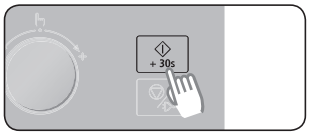


**4.** Si desea cambiar la temperatura, pulse el **botón de selección** y elija la temperatura deseada girando el **selector multifuncional**.
(40 -210 °C)
- Predeterminada: 180 °C
- 40-210 °C



**5.** Pulse el **botón de inicio**.

**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End (Fin)" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.



Puede cambiar el tiempo de cocción y el nivel de potencia durante la cocción.
- Tiempo de cocción: Basta con girar el **selector multifuncional**.
- Nivel de potencia: Pulse el **botón de selección** y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.
- Temperatura: Pulse el **botón de selección** y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 21 2011-04-27 3:56:31

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

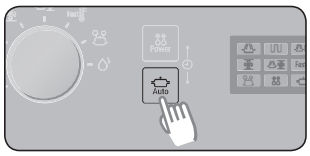
**Importante**

1. Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
2. Utilice SIEMPRE manoplas cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
3. Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

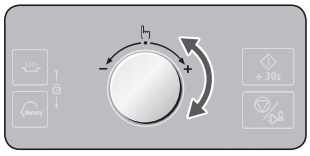
## USO DEL MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Las veinte funciones de Cocción automática incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el modo de cocción automática girando el selector multifuncional. (1-20)

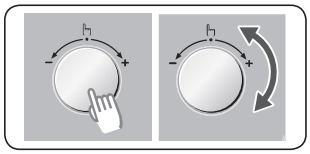
**1.** Pulse el **botón de cocción automática**.




**2.** Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar girando el **selector multifuncional**. (1-20)

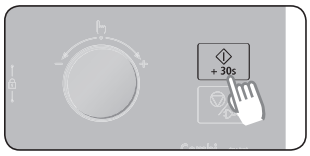



**3.** Si desea cambiar el tamaño de las raciones, pulse el **botón de selección** y elija el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.



**4.** Pulse el **botón de inicio**.

**Resultado:** La cocción automática dará comienzo. Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End (Fin)" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.






CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 22 2011-04-27 3:56:32
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634
409961308710794

## Funciones de la cocción automática

La siguiente tabla presenta los 20 programas de cocción automática. Contiene sus cantidades, tiempos de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas. Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para mayor facilidad.
Utilice manoplas para sacarlo.

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min.) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **Bebidas** Café, leche, té, agua (a temperatura ambiente) | 0,25 (1 tazón) 0,5 (2 tazones) | 1-2 | Plato apto para microondas | Vierta el líquido en tazones de cerámica y caliente sin cubrir. Coloque 1 tazón en el centro, coloque 2 tazones uno frente a otro, en el área del anillo giratorio del plato giratorio. Deje calentar en el horno microondas. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos). |
| 2 | **Plato combinado** (refrigerado) | 0,3-0,35 0,4-0,45 | 3 | Plato apto para microondas | Coloque en un plato de cerámica y cubra con film transparente para microondas. Ponga el plato en el centro del plato giratorio. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). |
| 3 | **Comida congelada preparada** (-18 °C) | 0,3-0,35 0,4-0,45 | 3-4 | Plato apto para microondas | Perfore el envoltorio de la comida preparada congelada. Ponga el alimento en el centro del plato giratorio. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta). |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 23 2011-04-27 3:56:32

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min.) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | **Sopa/Salsa** (refrigerado) | 0,2-0,25<br>0,4-0,45 | 2-3 | Plato apto para microondas | Vierta en un plato sopero o bol de cerámica y cubra con una tapa de plástico mientras se calienta. Ponga en el centro del plato giratorio. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. |
| 5 | **Guiso** (refrigerado) | 0,2-0,25<br>0,4-0,45 | 2-3 | Plato apto para microondas | Vierta en un plato sopero o bol de cerámica y cubra con una tapa de plástico mientras se calienta. Ponga en el centro del plato giratorio. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. |
| 6 | **Verduras frescas** | 0,3-0,35<br>0,5-0,55 | 1-2 | Plato apto para microondas | Pese las verduras después de lavar, limpie y corte en porciones parecidas. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. Remueva una vez terminada la cocción. |
| 7 | **Patatas peladas** | 0,5-0,55<br>0,7-0,75 | 2-3 | Plato apto para microondas | Pese las patatas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas a trozos regulares. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45-60 ml (3-4 cucharadas soperas) de agua. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. |
| 8 | **Patatas asadas** | 0,2-0,4<br>0,8-1,0 | 3-5 | | Lave y limpie las patatas y pinche con un tenedor. Unte la piel con aceite de oliva y especias. Ponga las patatas, cada una de unos 200 g, unas junto a otras en la parrilla. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 24 2011-04-27 3:56:33

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min.) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | **Arroz blanco** | 0,25<br>0,35 | 5-10 | Plato apto para microondas | Pese el arroz blanco precocido y añada el doble de agua fría. Por ejemplo: para cocer 0,25 kg de arroz, añada ½ litro de agua fría. Utilice un recipiente de cristal de pyrex con tapa. Ponga el recipiente en el centro del plato giratorio. Cocine con tapa. |
| 10 | **Filetes de ternera** | 0,3-0,6<br>0,6-0,8 | - | | Coloque los filetes uno junto al otro en la parrilla superior.<br>Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.<br>Pulse el botón de inicio para continuar el proceso.<br>La primera opción es para cocer filetes finos y la segunda para filetes gruesos. |
| 11 | **Pollo troceado** | 0,5-0,6<br>1,1-1,2 | 2 | | Con un cepillo unte con aceite y especias los pedazos de pollo refrigerados. Coloque en la parrilla superior con la parte de la piel hacia abajo.<br>Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| 12 | **Pescado asado** | 0,5-0,6<br>0,7-0,8 | 3 | | Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior.<br>Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 25 2011-04-27 3:56:33

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min.) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 13 | **Pollo asado** | 1,2-1,3<br>1,4-1,5<br>1,6-1,7 | 5 | | Unte el pollo refrigerado con aceite y especias. Ponga el pollo con las pechugas hacia abajo en el centro de la parrilla inferior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| 14 | **Roast Beef/ Cordero** | 1,0-1,2<br>1,3-1,5 | 5-10 | | Unte con aceite la ternera o el cordero y sazónelos (sólo pimienta, la sal se debe añadir una vez asados). Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte de la grasa hacia abajo. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Una vez asada la carne y durante el tiempo de reposo, envuelva en papel de aluminio. |
| 15 | **Minipizza congelada** (-18 °C) | 0,1-0,2<br>0,3-0,4 | - | | Coloque los snacks de pizza congelados en círculo en la parrilla inferior. |
| 16 | **Lasaña congelada** (-18 °C) | 0,4-0,5<br>0,9-1,0 | 3-4 | Plato apto para microondas | Coloque la lasaña en una bandeja de pyrex o cerámica de tamaño adecuado. Ponga la bandeja en la parrilla inferior. |
| 17 | **Panecillos congelados** (-18 °C) | 0,1-0,2<br>0,3-0,4 | 3-5 | | Coloque los panecillos congelados en círculo sobre la parrilla inferior. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 26 2011-04-27 3:56:34

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min.) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 18 | **Pastel congelado** (-18 °C) *** | 0,4-0,6<br>1,0-1,2 | 5-25 | | Coloque un pastel en el centro, o pedazos de pastel lado a lado, en la parrilla inferior. Gracias al calentador por convección el pastel se calentará y quedará crujiente. Este programa es adecuado para pasteles (redondos) y en porciones, como tartas de fruta con cobertura dorada, tartas glaseadas o con semillas. No es adecuado para pasteles rellenos de nata ni con cobertura de chocolate. |
| 19 | **Pasteles** | 0,7-0,8 | 5-10 | | Coloque la masa en una bandeja de hornear rectangular metálica del tamaño adecuado. Ponga la bandeja en la parrilla inferior. Este programa es apropiado para hornear pastel de limón o de avellanas y bizcocho mármol. |
| 20 | **Magdalenas** | 0,3-0,4 | 5 | | Es aconsejable precalentar el horno con la función de precalentamiento rápido hasta 180 °C. Coloque la masa en una bandeja metálica para magdalenas con capacidad para 6 unidades. Coloque la bandeja en el centro de la parrilla inferior. |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 27 2011-04-27 3:56:34

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

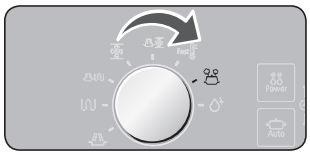
409961308710794

# USO DEL MODO COCCIÓN AL VAPOR AUTOMÁTICA/ TOSTADO AUTOMÁTICO

La función de cocción al vapor automática/Tostado automático proporciona tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Puede ajustar el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.

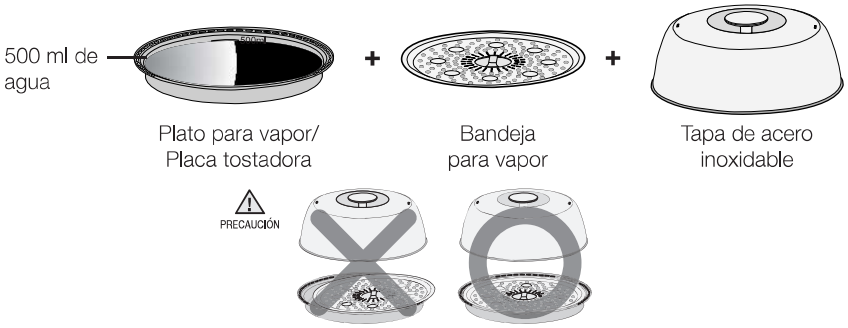
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

**1.** Gire el dial selector de modos hasta la posición del modo **Cocción al vapor automática/ Tostado automático**.

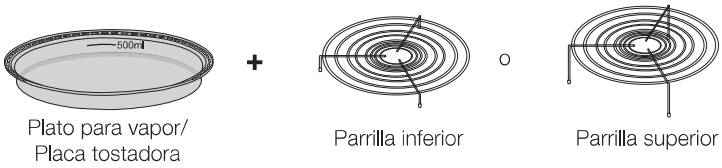


## Uso del modo y recipiente

**1.** Cocción al vapor automática: S-1 a S-5




**2.** Tostado automático: C-1 a C-5



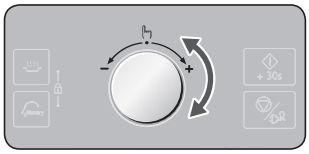



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 28 2011-04-27 3:56:35

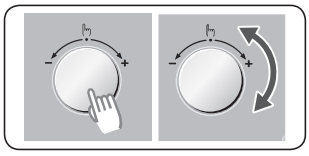
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

2. Seleccione el tipo de alimento girando el **selector multifuncional**.
   - Cocción al vapor automática: S-1 a S-5
   - Tostado automático: C-1 a C-5



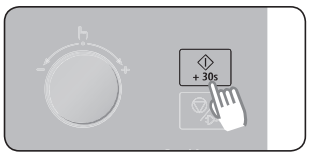
3. Si desea cambiar el tamaño de las raciones, pulse el **botón de selección** y elija el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.



4. Pulse el botón **Inicio**.

**Resultado:** La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.




**Precaución**

- No utilice nunca esta vaporera con un producto o un modelo diferentes. Se podría causar un incendio o daños irreversibles en el producto.
- No utilice la vaporera sin agua o alimentos en su interior. Antes de utilizar esta vaporera, ponga en su interior al menos 500 ml de agua. Si la cantidad de agua es inferior a 500 ml, puede que no se cocine el alimento, o que se provoque un incendio o daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el contenido de la vaporera tras la cocción ya que estará muy caliente.
- La vaporera se debe usar sólo en el modo "Cocción al vapor automática/Tostado automático: S-1 a S-5”.
- La placa tostadora se debe usar sólo en el modo "Cocción al vapor automática/ Tostado automático: C-1 a C-5”.
- Debe colocar la tapa en la vaporera de modo que encaje perfectamente en el plato para vapor/Placa tostadora. Los huevos o las castañas pueden explotar si no se coloca el plato y la tapa para vapor tal como se indica en el manual de instrucciones.

**Cómo limpiar el plato para vapor/Placa tostadora**

Limpie el plato para vapor/Placa tostadora con agua caliente y detergente y aclare con agua limpia.

No utilice un cepillo ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

**Nota**

El plato para vapor/la placa tostadora no son aptos para lavavajillas.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 29 2011-04-27 3:56:35

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Funciones de cocción al vapor automática/Tostado automático

La tabla siguiente proporciona 5 programas de cocción al vapor automática y 5 programas de tostado automático. Contiene sus cantidades, tiempos de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas.
Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para mayor facilidad.

Estos programas sólo se pueden utilizar junto con el accesorio combinado de plato para vapor y placa tostadora. Los programas S-1 a S-5 se usarán con la vaporera, mientras que los programas C-1 a C-5 se usarán sólo con la placa tostadora (plato de la vaporera).

En cuanto a los **programas de cocción al vapor (S 1-5)** el tiempo de cocción depende del tamaño, del grosor y del tipo de alimento. Estos programas son adecuados para alimentos de tamaño mediano o para porciones. Cuando cocine al vapor porciones gruesas o grandes, deje reposar cubiertos durante 2-5 minutos después de la cocción.
Cuando cocine al vapor lonchas muy finas o verduras de cocción corta, es aconsejable pulsar el botón de parada 2-3 minutos antes del tiempo para detener el proceso de cocción automático.

La tabla siguiente presenta los 5 **programas de tostado automático (C1-5).**
Contiene sus cantidades, tiempos de espera tras la cocción y recomendaciones adecuadas.
Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para mayor facilidad.
**Cuando utilice los programas 1-3 no necesitará precalentar la placa tostadora; antes de utilizar los programas 4 y 5 siga los consejos de precalentamiento de la tabla.**

Coloque siempre la placa tostadora y la parrilla en el centro del horno.
Utilice manoplas para sacarlo.

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| S-1 | **Verduras troceadas** | 0,2-0,5 | - | más 500 ml de agua fría | Enjuague y limpie las verduras, córtelas en rodajas o en trozos de tamaño parecido. Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera. Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor, añada las verduras y cubra con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el plato giratorio. Este programa es adecuado para trozos medianos de verduras, como, por ejemplo, floretes de brócoli o de coliflor y rodajas de zanahoria. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 30 2011-04-27 3:56:36

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| S-2 | **Verduras enteras** | 0,2-0,8 | - | más 500 ml de agua fría | Enjuague y limpie las verduras. Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera. Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor, añada las verduras y cubra con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el plato giratorio. Este programa es ideal para verduras enteras, como mazorcas de maíz, alcachofas, coliflores enteras, patatas pequeñas y col cortada en cuartos. |
| S-3 | **Filetes de pescado** | 0,1-0,6 | - | más 500 ml de agua fría | Enjuague y limpie los filetes de pescado. Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera. Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor, añada los filetes de pescado uno junto al otro. Puede añadirles sal, hierbas y 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón. Cubra con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el plato giratorio. Este programa es adecuado para filetes de pescado como rosada, abadejo y bacalao. |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 31 2011-04-27 3:56:36

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| S-4 | **Huevos cocidos** | 0,1-0,5 | 1-2 | más 500 ml de agua fría | Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera. Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor. Perfore 3-8 huevos frescos, cada uno de unos 60g (tamaño mediano) y colóquelos en las cavidades pequeñas de la bandeja. Cuba con la tapa de acero inoxidable y ponga la vaporera en el plato giratorio. Después de cocer al vapor deje reposar 2-5 minutos. |
| S-5 | **Patatas en dados** | 0,1-0,5 | 1-2 | más 500 ml de agua fría | Enjuague y pele las patatas. Corte las patatas en dados regulares. Vierta ½ l de agua en el plato para vapor de la vaporera. Inserte la bandeja para vapor en el plato para vapor, distribuya los dados de patata y cubra con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el plato giratorio. |
| C-1 | **Pizza congelada** *** | 0,2-0,3<br>0,3-0,4<br>0,4-0,5 | - | | Coloque la pizza en la placa tostadora en la parrilla superior, en el centro del plato giratorio. |
| C-2 | **Patatas panadera congeladas** *** | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | - | | Coloque las patatas uniformemente en la placa tostadora en la parrilla superior, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta a las patatas en cuanto suene el pitido. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 32 2011-04-27 3:56:37

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Código | Alimento | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min) | Accesorio | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| C-3 | **Porciones de patata** | 0,2-0,3<br>0,3-0,4 | 1-2 | | Corte la patata en porciones o tacos. Unte con aceite de oliva, sal y especias.<br>Coloque las patatas en la placa tostadora en la parrilla superior, en el centro del plato giratorio.<br>Dé la vuelta a las patatas en cuanto suene el pitido.<br>Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| C-4 | **Quiche** | 0,4-0,6<br>0,6-0,8 | 5-10 | | Precaliente la placa tostadora con 600 W + 180 °C durante 5 minutos en el plato giratorio.<br>Añada la masa de quiche y el relleno. Coloque la quiche en la parrilla inferior, en el centro del plato giratorio. Pulse el botón de inicio para continuar el proceso. |
| C-5 | **Galletas** | 0,1-0,15<br>0,2-0,25 | 2-5 | | Precaliente la placa tostadora con 600 W + 180 °C durante 3 minutos en el plato giratorio.<br>Coloque las galletas en la parrilla inferior, en el centro del plato giratorio.<br>La primera opción es para cocer galletas delgadas (3-5mm) y la segunda para galletas gruesas (5-7mm). |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 33 2011-04-27 3:56:37

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# USO DEL MODO MANUAL DE COCCIÓN AL VAPOR

Con la vaporera, no sólo puede cocer al vapor automáticamente sino también de manera manual; consulte la tabla de cocción manual al vapor en las páginas 50-51.

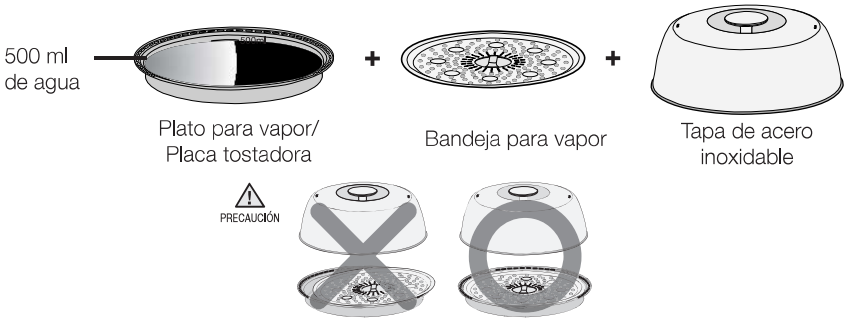
El siguiente procedimiento explica cómo cocinar al vapor manualmente.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

En primer lugar, coloque la vaporera (con alimentos) en el centro del plato giratorio.

A continuación cierre la puerta.

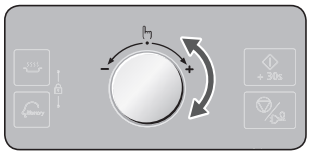
## Uso del contenedor




**1.** Gire el dial selector de modos hasta la posición del modo **Microondas**.

**Resultado:** Aparecen las indicaciones de 900 W (máximo poder de cocción): Seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **selector multifuncional** de nuevo hasta que se visualice el voltaje correspondiente.
Establezca el nivel de potencia (900 W) proporcionado en la guía de cocción manual al vapor de las páginas 50-51.

**2.** Seleccione el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
Establezca el tiempo de cocción aconsejado en la guía de cocción manual al vapor de las páginas 50-51.



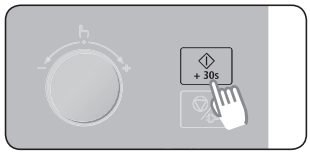


CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 34 2011-04-27 3:56:38

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

**3.** Pulse el botón **Inicio**.




**Resultado:** La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.

- La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
- La señal que avisa del final pitará 4 veces (una cada minuto).
- La hora actual se muestra de nuevo.



**Precaución**

- No utilice nunca esta vaporera con un producto o un modelo diferentes.
  Se podría causar un incendio o daños irreversibles en el producto.
- No utilice la vaporera sin agua o alimentos en su interior.
  Antes de utilizar esta vaporera, ponga en su interior al menos 500 ml de agua. Si la cantidad de agua es inferior a 500 ml, puede que no se cocine el alimento, o que se provoque un incendio o daños irreversibles en el producto.
- Tenga cuidado al sacar el contenido de la vaporera tras la cocción ya que estará muy caliente.
- Debe colocar la tapa en la vaporera de modo que encaje perfectamente en el plato para vapor/Placa tostadora.
  Los huevos o las castañas pueden explotar si no se coloca el plato y la tapa para vapor tal como se indica en el manual de instrucciones.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 35 2011-04-27 3:56:38

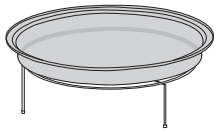
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## USO DEL MODO MANUAL DE TOSTADO

Normalmente, cuando se cocina en un horno microondas con el grill o la modalidad microondas en hornos por convección/grill, la comida, como la repostería y la pizza, se reblandece por su parte inferior. El uso de la placa tostadora de Samsung le ayudará a obtener resultados crujientes en su comida. La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.

Plato para vapor/Placa tostadora en el Plato giratorio



Plato para vapor/Placa tostadora + Parrilla superior

1. Precaliente la placa tostadora, como se ha explicado.

   Antes de utilizar la placa tostadora, precaliéntela seleccionando la modalidad combinada entre 3 y 5 minutos:
   - Combinación de convección (180 °C) y microondas (600 W de nivel de potencia).
   - Combinación de grill y microondas (600 W de nivel de potencia).

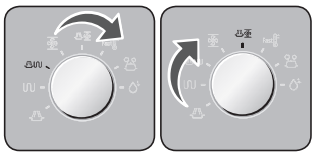
   Utilice siempre guantes de horno ya que la placa tostadora estará muy caliente.

2. Si cocina alimentos como panceta y huevos, unte la placa con aceite para que se doren correctamente.
   - Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
   - Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.

3. Coloque la comida en la placa tostadora.
   - No coloque ningún recipiente sobre la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
   - No coloque nunca la placa tostadora sin el plato giratorio.

5. Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del modo combinado (microondas + grill o microondas + convección).



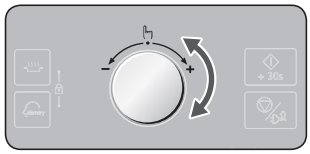


CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 36 2011-04-27 3:56:38

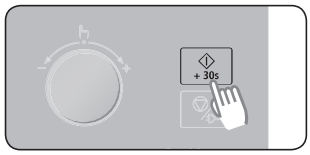
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

6. Seleccione el tiempo de cocción girando el **selector multifuncional**.
Establezca el tiempo de cocción aconsejado en la guía de tostado manual de la pág. 60.



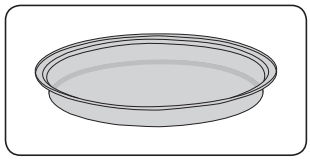
7. Pulse el botón **Inicio**.




**Resultado:** Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y "End (Fin)" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

## Cómo limpiar la placa tostadora

Limpie la placa tostadora con agua tibia y detergente y aclare con agua limpia.
No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.



La placa tostadora no resiste los lavavajillas.





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 37 2011-04-27 3:56:39

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

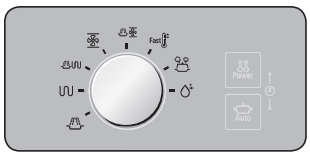
409961308710794

# USO DEL MODO DE MEMORIA

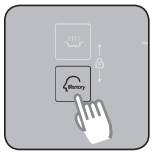
Se pueden memorizar las recetas favoritas para utilizarlas más tarde.

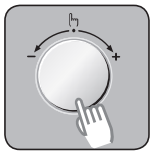
## Para guardar una receta en la memoria:

**1.** Gire el dial **selector de modos** para seleccionar un modo y siga las pasos necesarios antes de pulsar el **botón de inicio**. (No pulse aún el **botón de inicio**.) (Para entrar los datos, consulte las páginas en las que se explica cada función.)



**2.** Una vez introducida la receta, pulse el botón **Memoria** para seleccionar un número de la memoria (1~3) y pulse el **botón de selección**.





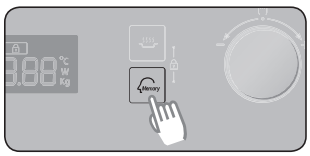
**Resultado**

1. La receta se guarda y se oye un pitido de un segundo.
2. Una vez completado el proceso, se vuelve al modo seleccionado.

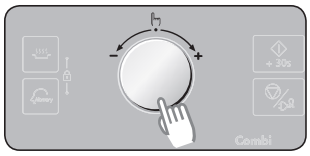
- Se pueden guardar hasta tres recetas en la memoria y añadir o cambiarlas en cualquier momento posteriormente.
- Si un número de la memoria seleccionada parpadea, indica que no hay ninguna receta guardada en este número de la memoria. Un signo estable indica que el número contiene una receta guardada.
- Si desenchufa el cable de alimentación, la entrada se borra.

## Para activar una receta memorizada:

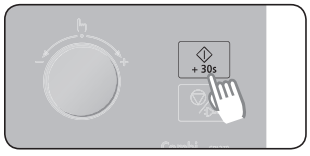
**1.** Pulse el botón **Memoria** para seleccionar un número de la memoria (1-3).



**2.** Pulse el **botón de selección**.



**3.** Pulse el **botón de inicio**.





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 38 2011-04-27 3:56:39

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

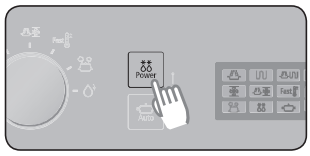
409961308710794

# USO DEL MODO DE DESCONGELACIÓN

## Configuración del modo de descongelación

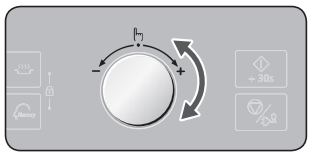
Puede elegir entre cinco ajustes preprogramados de microondas. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Basta con seleccionar el ajuste y el peso de los alimentos para iniciar la descongelación. Abra la puerta. Coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

**1.** Pulse el **botón de descongelación**.

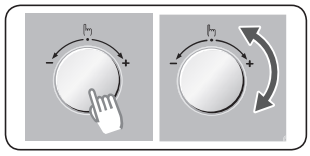


**2.** Seleccione el tipo de alimento que desee cocinar girando el **selector multifuncional**. (1-5)

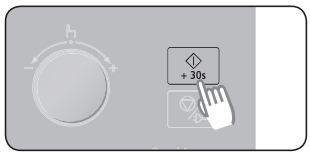
Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



**3.** Si desea cambiar el tamaño de las raciones, pulse el **botón de selección** y elija el tamaño de la ración girando el **selector multifuncional**.



**4.** Pulse el **botón de inicio** para iniciar la cocción.




**Resultado:**

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido a mitad de la descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a la comida. Después de girar el alimento, vuelva a pulsar el botón de inicio.

**Importante:**

- Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.
- También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado “Descongelación” en las páginas 48-49 para obtener más detalles.

## Guías de los programas de descongelación

La siguiente tabla presenta los 5 programas de descongelación, las cantidades, los tiempos de reposo y las recomendaciones. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida.





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 39 2011-04-27 3:56:40

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

Coloque carne, aves, pescado o verduras congelados en un plato plano de cristal o cerámica en el plato giratorio. (Por razones de seguridad, consulte la página 39)

| N.º | Alimentos congelados (-18 ˚C) | Tamaño ración (kg) | Tiempo reposo (min.) | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Carne** | 0,2-2,0 | 20-120 | Cubra siempre los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne en cuanto suene el pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada. |
| 2 | **Aves** | 0,2-2,0 | 20-120 | Proteja siempre las puntas de los muslos y de las pechugas con papel de aluminio. Dé la vuelta a las aves en cuanto suene el pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones. |
| 3 | **Pescado** | 0,2-2,0 | 20-110 | Cubra siempre la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado en cuanto suene el pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes de pescado. |
| 4 | **Pan/Torta** | 0,1-1,0 | 10-60 | Ponga el pan horizontalmente a lo largo de la puerta sobre papel de cocina en el plato giratorio.<br>Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.<br>Coloque la torta en una bandeja de cerámica y, si es posible, gírela tan pronto como el horno emita un pitido. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.)<br>Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos lado a lado.<br>Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate. |
| 5 | **Fresca** | 0,1-0,8 | 5-30 | Extienda las verduras uniformemente en una bandeja de pyrex plana.<br>Este programa es adecuado para verduras como guisantes, cabezuelas de brócoli, rodajas de zanahoria, cabezuelas de coliflor y tacos de espinacas. |

**Importante:** El modo de descongelación usa la energía de las microondas para calentar los alimentos. Por consiguiente, cuando use este modo debe observar estrictamente los consejos sobre los utensilios de cocina y las precauciones de seguridad.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 40 2011-04-27 3:56:40

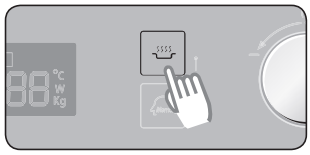
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

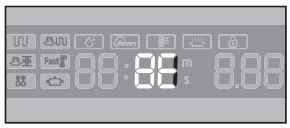
# USO DEL MODO PARA MANTENER CALIENTE LA COMIDA

1. Pulse el **botón de parada/cancelar/ahorro energía** para el modo de espera.

2. Pulse el **botón para mantener caliente.**

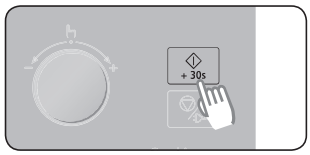


3. Seleccione el alimento que desee mantener caliente girando el **selector multifuncional.** (1~4)



4. Pulse el **botón de inicio.**

   **Resultado:** Se inicia el proceso.
   Dura 30 minutos. Una vez completado, el horno emitirá un pitido y "End (Fin)" parpadeará 4 veces.
   El horno emitirá entonces un pitido por minuto.








CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 41 2011-04-27 3:56:41

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Funciones del modo para mantener caliente la comida

La siguiente tabla presenta los 4 programas para mantener calientes los alimentos. Incluye qué tipo de comida y qué utensilios son adecuados en cada programa. El tiempo y las temperaturas ya están programados para mayor facilidad. Sólo funciona el calentador por convección, que se apaga y enciende cíclicamente para mantener los alimentos calientes.
Utilice manoplas para sacarlo.

| Código | Artículo | Temperatura | Tiempo | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Alimento** | 80 °C | 30 min | Esta configuración es adecuada para mantener calientes carne asada, pollo, gratinados, pizzas, patatas y platos combinados. |
| 2 | **Bebidas** | 80 °C | 30 min | Esta configuración es adecuada para mantener caliente agua, leche y café. |
| 3 | **Pan y pastas** | 60 °C | 30 min | Esta configuración es adecuada para mantener caliente pan, tostadas, panecillos, magdalenas y pasteles. |
| 4 | **Platos/ vajilla** | 70 °C | 30 min | Esta configuración es adecuada para mantener calientes tazas y utensilios del horno.<br>Distribuya la vajilla por toda la superficie del plato giratorio.<br>No sobrecargue el horno.<br>(Carga máxima 7 kg) |

**Importante:**

- No utilice esta función para recalentar alimentos fríos. Estos programas están ideados para mantener calientes los alimentos recién cocinados.
- No es recomendable mantener en caliente los alimentos durante demasiado tiempo (más de una hora), ya que la cocción continúa. Los alimentos calientes se deterioran más rápidamente.
- Cubra los líquidos y los alimentos con alto contenido de humedad. Para mantener crujientes los alimentos asados o fritos, no los cubra.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 42 2011-04-27 3:56:41

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

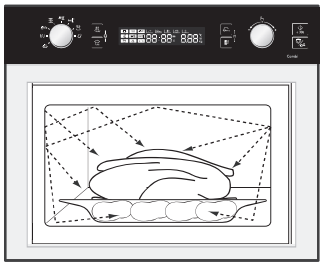
# CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.

**Puede utilizar este horno microondas para:**

- Descongelar
- Cocinar

## Bases de la cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente por medio de un sistema de distribución por agitación. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aprox imadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

**Importante:** Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando este se ha retirado del horno.

Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la comida se cueza regularmente incluso en el centro
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 43 2011-04-27 3:56:41

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

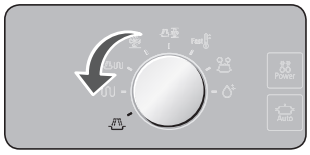
409961308710794

# USO DEL MODO DE MICROONDAS

Las microondas son ondas magnéticas electromagnéticas de alta frecuencia. En la cocción por microondas, la energía de las microondas penetra en la comida y es absorbida por el agua, la grasa y el contenido en azúcar. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

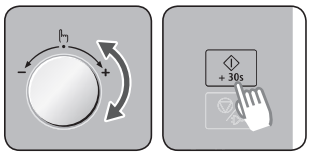
## Configuración de los ajustes del microondas

**1.** Gire el **selector de modos** a la posición de **microondas**. La hora y el nivel de potencia se muestran en la pantalla.

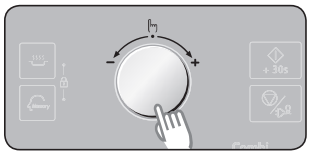


**2.** Gire el **selector multifuncional** para ajustar el tiempo de cocción deseado. Si no desea cambiar el nivel de potencia, pulse el **botón de inicio** para empezar la cocción. (40~230 °C)

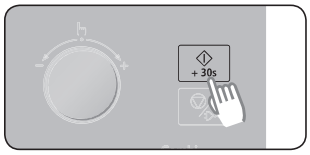
- Predeterminada: 900 W
- 900, 750, 600, 450, 300, 180, 100 W
- Tiempo máximo: 90 min




**3.** Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse el **botón de selección** (🔑) y gire el **selector multifuncional** hasta el nivel de potencia deseado. Consulte las guías de cocción (páginas 41 a 55) para obtener indicaciones sobre los tiempos de cocción y niveles de potencia apropiados.




**4.** Pulse el **botón de inicio** para iniciar la cocción.




**Resultado:**

- La cocción se ha iniciado y cuando haya terminado:
- El horno emitirá un pitido y “End (Fin)” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Puede cambiar el tiempo de cocción y el nivel de potencia durante la cocción.

- Tiempo de cocción: Basta con girar el **selector multifuncional**.
- Nivel de potencia: Pulse el **botón de selección** (🔑) y, a continuación, gire el **selector multifuncional**.

**Inicio rápido:**

- Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), también puede pulsar el **botón de inicio** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.
  (El selector de modos se ha de colocar en microondas)



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 44 2011-04-27 3:56:42

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Guía para los niveles de potencia del modo de microondas

| NIVEL POTENCIA | PORCENTAJE (%) | POTENCIA SALIDA (W) | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| ALTO | 100 | 900 | Para calentar líquidos. |
| ALTO BAJO | 83 | 750 | Para calentar y cocer alimentos. |
| MEDIO ALTO | 67 | 600 | Para calentar y cocer alimentos. |
| MEDIO | 50 | 450 | Para cocinar carnes y calentar alimentos delicados. |
| MEDIO BAJO | 33 | 300 | |
| DESCONGELAR | 20 | 180 | Para descongelar y cocción continuada. |
| BAJO | 11 | 100 | Para descongelar alimentos delicados. |



## Guía de los utensilios del modo de microondas

Los utensilios que se usen en el modo de microondas deben permitir que las microondas los atraviesen para que puedan penetrar en los alimentos. Los utensilios metálicos, como los de acero inoxidable, aluminio y cobre, reflejan las microondas. Por consiguiente, no debe utilizar utensilios metálicos. Utilice siempre utensilios marcados como aptos para microondas. Para obtener información adicional sobre los utensilios apropiados consulte la guía siguiente; coloque un vaso de agua o algún alimento en el plato giratorio.

| Utensilios de cocina | Seguro para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| Papel de aluminio | ✓x | Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos. |
| Placa para asar | ✓ | No la precaliente durante más de ocho minutos. |
| Porcelana y barro cocido | ✓ | La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos. |
| Platos de cartón poliéster desechables | ✓ | Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas. |
| Envoltorios de comida rápida | | |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 45 2011-04-27 3:56:42

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Utensilios de cocina | Seguro para microondas | Comentarios |
|---|---|---|
| • Recipientes y vasos de poliestireno | ✓ | Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda. |
| • Bolsas de papel o periódicos | × | Pueden arder. |
| • Papel reciclado o con adornos metálicos | × | Pueden provocar arcos eléctricos. |
| **Cristal** | | |
| • Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa | ✓ | Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal. Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. |
| • Cristalería fina | ✓ | El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente. |
| • Tarros de cristal | ✓ | Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar. |
| **Metal** | | |
| • Platos | × | Pueden producir arcos eléctricos o fuego. |
| • Cierres metálicos de las bolsas para congelados | × | |
| **Papel** | | |
| • Platos, tazas, servilletas y papel de cocina | ✓ | Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad. |
| • Papel reciclado | × | Pueden provocar arcos eléctricos. |
| **Plástico** | | |
| • Recipientes | ✓ | Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina. |
| • Film transparente | ✓ | Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor. |
| • Bolsas para congelados | ✓× | Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor. |
| **Papel encerado o a prueba de grasa** | ✓ | Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras. |

El término "arcos eléctricos" hace referencia a las chispas que se producen en el horno.

✓ : Recomendado

✓×: Usar con precaución

× : Inseguro



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 46 2011-04-27 3:56:42

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# Guía de cocción con el modo de microondas

## Microondas

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

## Cocción

**Utensilios para la cocción por microondas:**
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.
Utilice siempre el plato giratorio en el modo de microondas. Coloque los platos y alimentos en el plato giratorio.

**Alimentos adecuados para cocinar con microondas:**
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo, consulte el capítulo con consejos rápidos y fáciles al final de la guía.

**Cómo cubrir la comida durante la cocción**
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

**Tiempos de espera**
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 47 2011-04-27 3:56:42
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634
409961308710794

## Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa.
Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

| Alimento | Ración (g) | Potencia (W) | Tiempo (min.) | Tiempo reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Espinacas** | 150 | 600 | 5-7 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría. |
| **Brócoli** | 300 | 600 | 8-10 | 2-3 | Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. |
| **Guisantes** | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |
| **Judías verdes** | 300 | 600 | 7½-9½ | 2-3 | Añada 30 ml (2 cucharada) de agua fría. |
| **Verduras mezcladas** (zanahorias/guisantes/ maíz) | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |
| **Verduras mezcladas** (estilo chino) | 300 | 600 | 7½-9½ | 2-3 | Añada 15 ml (1 cucharada) de agua fría. |

## Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

**Consejo:** Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 48 2011-04-27 3:56:42

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (900 W).

| Alimento | Ración (g) | Tiempo (min.) | Tiempo reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| Brócoli | 250<br>500 | 3-4<br>6-7 | 3 | Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro. |
| Coles de Bruselas | 250 | 5-6 | 3 | Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua. |
| Zanahorias | 250 | 4-5 | 3 | Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar. |
| Coliflor | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribúyalas con los tallos en el centro. |
| Calabacines | 250 | 3-4 | 3 | Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos. |
| Berenjenas | 250 | 3-4 | 3 | Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón. |
| Puerros | 250 | 3-4 | 3 | Corte en trozos gruesos. |
| Setas | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 | Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir. |
| Cebollas | 250 | 4-5 | 3 | Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua. |
| Pimiento | 250 | 4-5 | 3 | Corte en rodajas pequeñas. |
| Patatas | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 | Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar. |
| Nabos | 250 | 5-6 | 3 | Corte en dados pequeños. |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 49 2011-04-27 3:56:42

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Guía de cocción al vapor con la vaporera

Vierta 500 ml de agua en el plato para vapor de la vaporera. Ponga la bandeja para vapor en el plato, añada el alimento y cubra con la tapa de acero inoxidable. Coloque la vaporera en el plato giratorio. El tiempo de cocción depende del tamaño, el grosor y el tipo de alimento.
Cuando cocine al vapor trozos pequeños o delgados, es aconsejable reducir el tiempo. Cuando cocine al vapor trozos grandes o gruesos de comida, puede añadir tiempo.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar al vapor.

| Alimento | Ración (g) | Agua fría (ml) | Potencia (W) | Tiempo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Brócoli, cabezuelas** | 400 | 500 | 900 | 12-18 | Enjuague y limpie el brócoli. Córtelas en floretes de tamaño similar. Disponga los floretes uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Zanahorias** | 400 | 500 | 900 | 15-20 | Enjuague y limpie las zanahorias y córtelas en trozos iguales. Distribuya los trozos en la bandeja para vapor. |
| **Coliflor, entera** | 600 | 500 | 900 | 20-25 | Limpie la coliflor entera y colóquela en la bandeja para vapor. |
| **Mazorca de maíz** | 400 g (2 piezas) | 500 | 900 | 23-28 | Enjuague y limpie las mazorcas. Colóquelas una junto a la otra en la bandeja para vapor. |
| **Calabacines** | 400 | 500 | 900 | 10-15 | Enjuague los calabacines y córtelos en trozos similares. Distribuya uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Verduras mezcladas congeladas** | 400 | 500 | 900 | 18-23 | Distribuya de manera uniforme las verduras mezcladas (-18 °C), como brócoli, coliflor y zanahorias troceadas, en la bandeja para vapor. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 50 2011-04-27 3:56:42

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Alimento | Ración (g) | Agua fría (ml) | Potencia (W) | Tiempo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Patatas** (pequeñas) | 500 | | 900 | 25-30 | Enjuague y limpie las patatas y pinche la piel con un tenedor. Coloque las patatas enteras uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Manzanas** | 800 g (4 manzanas) | | 900 | 15-20 | Enjuáguelas y quíteles el corazón. Coloque las manzanas hacia arriba una junto a la otra en la bandeja para vapor. |
| **Huevos cocidos** | 3-8 huevos | | 900 | 15-20 | Perfore 3-8 huevos frescos (tamaño M) y colóquelos en las cavidades pequeñas de la bandeja para vapor. Después de cocer al vapor deje reposar cubiertos 2-5 minutos. |
| **Langostinos** | 250 g (5-6 piezas) | 500 | 900 | 10-15 | Rocíe los langostinos con 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón. Dispóngalos uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Filetes de pescado** (bacalao, rosada) | 500 g (2-3 piezas) | 500 | 900 | 12-17 | Rocíe los filetes de pescado con 1-2 cucharadas de zumo de limón y añada hierbas y especias (por ejemplo, romero). Disponga los filetes uniformemente en la bandeja para vapor. |
| **Filetes de pechuga de pollo** | 400 g (2 filetes) | 500 | 900 | 20-25 | Enjuague y limpie los filetes de pechuga de pollo. Coloque los filetes de pechuga de pollo hacia arriba uno junto al otro en la bandeja para vapor. |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 51 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Guía de cocción para arroces y pastas

**Arroz**: Utilice un cuenco grande de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.

El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

**Pasta**: Use un cuenco grande de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Caliente sin tapa. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de espera y cuele bien más tarde.

| Alimento | Ración (g) | Potencia (W) | Tiempo (min.) | Tiempo reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Arroz blanco** (precocido) | 250<br>375 | 900 | 16-18<br>18-20 | 5 | Añada 500 ml de agua fría.<br>Añada 750 ml de agua fría. |
| **Arroz integral** (precocido) | 250<br>375 | 900 | 22-23<br>24-25 | 5 | Añada 500 ml de agua fría.<br>Añada 750 ml de agua fría. |
| **Arroz mezclado** (arroz normal y arroz salvaje) | 250 | 900 | 17-19 | 5 | Añada 500 ml de agua fría. |
| **Cereales mezclados** (arroz y cereales) | 250 | 900 | 19-20 | 5 | Añada 400 ml de agua fría. |
| **Pasta** | 250 | 900 | 11-13 | 5 | Añada 1000 ml de agua caliente. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 52 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Recalentamiento

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.



**Cómo colocarlos y cómo cubrirlos**

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

**Niveles de potencia y cómo remover los alimentos**

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 750 W, 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

**Tiempos de calentamiento y espera**

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.

Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 53 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Recalentamiento de líquidos

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

**Recalentamiento de líquidos y comida**

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

| Alimento | Cantidad | Nivel | Tiempo (min.) | Tiempo reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bebidas** (café, té y agua) | 250 ml (1 tazón)<br>500 ml (2 tazones) | 900 W | 1½-2<br>3-3½ | 1-2 | Vierta el líquido en tazones y recaliente sin cubrir: 1 taza en el centro, 2 tazas lado a lado. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien. |
| **Sopa** (refrigerada) | 250 g<br>450 g | 900 W | 3-4<br>4-5 | 2-3 | Vierta en un plato hondo o en un cuenco hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico.<br>Remueva bien después de recalentar.<br>Vuelva a remover antes de servir. |
| **Guiso** (refrigerado) | 450 g | 600 W | 5½-6½ | 2-3 | Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo.<br>Cubra con una tapa de plástico.<br>Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. |
| **Pasta con salsa** (refrigerada) | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 3 | Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir. |
| **Pasta rellena con salsa** (refrigerada) | 350 g | 600 W | 5½-6½ | 3 | Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico.<br>Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva. |
| **Plato combinado** (refrigerado) | 350 g | 600 W | 5-6 | 3 | Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica.<br>Cubra con film transparente para microondas. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 54 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Recalentamiento de comida para bebés

### Comida para bebés

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 °C.

### Leche para bebés

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

### OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

### Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

| Alimento | Cantidad | Nivel | Tiempo (min.) | Tiempo reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Comida para bebés** (verduras + carne) | 190 g | 600 W | 30 s | 2-3 | Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. |
| **Papillas para bebés** (cereales + leche + fruta) | 190 g | 600 W | 20 s | 2-3 | Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura. |
| **Leche para bebés** | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s<br>De 1 minuto a 1 minuto y 10 segundos | 2-3 | Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 55 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Descongelación

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

**Consejo:** Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 °C, utilice la tabla siguiente como guía.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 56 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

| Alimento | Cantidad | Tiempo (min.) | Tiempo reposo (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| **Carne** | | | | |
| Carne picada | 250 g<br>500 g | 4-6<br>9-11 | 15-30 | Coloque la comida en la bandeja de cerámica.<br>Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio.<br>Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Filetes de cerdo | 250 g | 7-8 | | |
| **Aves** | | | | |
| Pollo troceado | 500 g (2 pzs.) | 12-14 | 15-60 | Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse primero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Pollo entero | 1200 g | 28-32 | | |
| **Pescado** | | | | |
| Filetes de pescado | 200 g | 6-7 | 10-25 | Coloque el pescado congelado en el centro de un plato de cerámica.<br>Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas.<br>Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio.<br>Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Pescado entero | 400 g | 11-13 | | |
| **Fruta** | | | | |
| Frutas del bosque | 300 g | 6-7 | 5-10 | Distribuir la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande). |
| **Pan** | | | | |
| Panecillos (cada uno aprox. 50 g) | 2 pzs.<br>4 pzs. | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el plato de cerámica.<br>Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación. |
| Tostadas/ sandwiches | 250 g | 4-4½ | | |
| Pan alemán (harina de trigo + centeno) | 500 g | 7-9 | | |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 57 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 2-3 minutos la comida se dorará más rápidamente.

**Utensilios de cocina para el grill:**
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

**Comida adecuada para el grill:**
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

**OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**
Siempre que se use sólo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

**MICROONDAS + GRILL**
Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas.
Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de cinco modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill y 100 W + Grill.

**Utensilios para cocinar con microondas + grill**
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

**Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:**
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

**OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**
Siempre que se use el modo de combinación (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

## Guía de cocina al grill

**Precaliente el grill con la función de grill durante 2-3 minutos.**
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill. Utilice guantes de horno al sacarlo.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 58 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Alimentos frescos | Cantidad | Nivel | 1° tiempo por cada lado (min.) | 2° tiempo por cada lado (min.) | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tostadas** | 4 pzs. (25 g cada una) | Sólo grill | 2-3 | 2- 2½ | Coloque las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior. |
| **Tomates al grill** | 400 g (2 pzs.) | 300 W + grill | 5-6 | - | Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque en la parrilla inferior. Deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **Tostada de tomate y queso** | 4 pzs. (300 g) | 180 W + grill | 5-6 | - | Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos |
| **Tostadas Hawai** (jamón, piña, lonchas de queso) | 4 pzs. (500 g) | 300 W + grill | 5-6 | - | Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **Patatas asadas** | 500 g | 450 W + grill | 14-16 | - | Cortar las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill. |
| **Patatas/ verduras gratinadas** (refrigeradas) | 450 g | 450 W + grill | 9-11 | - | Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **Manzanas al horno** | 2 manzanas (aprox. 400 g) | 300 W + grill | 6-7 | - | Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con uvas pasas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior. |
| **Pollo troceado** | 500 g (2 pzs.) | 300 W + grill | 9-11 | 8-10 | Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **Filetes de ternera** (medianos) | 400 g (2 pzs.) | Sólo grill | 8-12 | 6-10 | Unte los filetes con aceite. Coloque en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **Pescado asado** | 400-500 g | 300 W + grill | 6-8 | 5½-6½ | Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto a otro (cabeza con cola) sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos. |





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 59 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Guía de la placa tostadora

**Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio. Precaliente la placa tostadora 3-4 minutos** y siga los tiempos y las instrucciones de la tabla. Utilice guantes de horno al sacarla.

| Alimento | Cantidad | Precalentamiento | | Cocción | | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Modo | Tiempo (min.) | Modo | Tiempo (min.) | |
| Panceta | 4-6 lonchas (80 g) | 600 W + grill | 3 | 600 W + grill | 3-4 | Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa en la parrilla superior. |
| Tomates al grill | 200 g | 600 W + grill | 3 | 300 W + grill | 3½-4½ | Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Póngalos en círculo en la placa y coloque ésta en la rejilla superior. |
| Porciones de patata | 250 g | 600 W + grill | 4 | 450 W + grill | 8-10 | Enjuague y limpie las patatas. Corte las patatas en porciones o tacos. Unte con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribuya los tacos uniformemente en la placa. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta a los nuggets cuando hayan pasado 5-7 minutos. |
| Verduras al grill | 250 g | 600 W + grill | 4 | 450 W + grill | 5-7 | Precaliente la placa tostadora y úntela con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque las verduras frescas troceadas en la placa (por ejemplo, trozos de pimiento, cebolla, calabacín y champiñones). Coloque la placa en la parrilla superior. |
| Pizza congelada | 350 g | 600 W + 180 °C | 4 | 450 W + 200 °C | 10-12 | Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. |
| Baguettes congeladas | 250 g | 600 W + 180 °C | 3 | 180 W + 200 °C | 10-12 | Precaliente la placa tostadora. Este programa es adecuado para baguettes con cobertura (por ejemplo, verduras, jamón y queso). Coloque la placa en la parrilla superior. |
| Patatas panadera congeladas | 250 g | 600 W + 180 °C | 4 | 180 W + 200 °C | 12-14 | Precaliente la placa tostadora. Distribuya las patatas uniformemente en la placa tostadora. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta a las patatas una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 60 2011-04-27 3:56:43

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

| Alimento | Cantidad | Precalentamiento | | Cocción | | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Modo | Tiempo (min.) | Modo | Tiempo (min.) | |
| Nuggets de pollo | 300 g | 600 W + grill | 4 | 600 W + grill | 6-8 | Precaliente la placa tostadora. Unte la placa tostadora con una cucharada sopera de aceite. Coloque los nuggets de pollo. Coloque la placa en la parrilla superior. Dé la vuelta a los nuggets cuando hayan pasado 5-6 minutos. |



## CONVECCIÓN

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar los alimentos en un horno convencional con aire caliente.
La resistencia y el ventilador están situados en la pared lateral, de manera que el aire caliente puede circular por el interior del horno.

**Utensilios de cocina para la cocción por convección:**
Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

**Alimentos adecuados para cocinar por convección:**
Las galletas y magdalenas, así como los pasteles y panecillos, deben prepararse con esta modalidad. También los pasteles de fruta, la masa para profiteroles y los soufflés.

## MICROONDAS + CONVECCIÓN

Esta modalidad combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.
La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared izquierda.
En este modelo, dispone de cinco modos de combinación:
600 W + convección, 450 W + convección, 300 W + convección,
180 W + convección y 100 W + convección.

**Utensilios para cocinar con microondas + convección:**
Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como el cristal, la cerámica y la porcelana sin adornos metálicos); parecidos a los utensilios de cocina descritos para microondas + grill.

**Alimentos adecuados para cocinar por microondas + convección:**
Todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 61 2011-04-27 3:56:43
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634
409961308710794

## Guía del modo de convección

**Precaliente la convección con la función de precalentamiento rápido a la temperatura deseada.** Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección. Utilice guantes de horno al sacarlo.

| Alimentos frescos | Cantidad | Nivel | Tiempo | Instrucciones |
|---|---|---|---|---|
| **Pizza** Pizza congelada (cocinada) | 300-400 g | 450 W + 200 °C | 7-9 | Coloque la pizza en la parrilla inferior. Una vez horneada, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **Pasta** Lasaña congelada | 400 g | 450 W + 200 °C | 16-18 | Coloque en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o deje en el envoltorio original (tenga en cuenta que éste debe ser para microondas y horno). Coloque la lasaña congelada en la parrilla inferior. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **Carne** Roast Beef/ cordero asado (mediano) | 1000-1200 g | 450 W + 160 °C | 1er lado: 15-17 2º lado: 10-14 | Unte con aceite la ternera o el cordero y sazone con pimienta, sal y pimentón dulce. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y deje reposar durante 10-15 minutos. |
| Pollo asado | 1100-1200 g | 450 W + 190 °C | 1er lado: 15-17 2º lado: 13-15 | Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en la parrilla inferior. Una vez cocido, deje reposar durante 5 minutos. |
| **Pan** Panecillos congelados | 6 pzs. (350 g) | 100 W + 160 °C | 6-8 | Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Dejar reposar durante 2-3 minutos. |
| Pan de ajo (refrigerado, precocinado) | 200 g (1 pieza) | 180 W + 220 °C | 6-8 | Coloque la baguette refrigerada en papel de horno sobre la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 2-3 minutos. |
| **Pasteles** Bizcocho mármol (masa fresca) | 700 g | Sólo 180 °C | 70-80 | Coloque la masa fresca en una bandeja de horno de metal negro, rectangular y pequeña (25 cm de largo). Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 5-10 minutos. |
| Magdalenas (masa fresca) | 6 x 45 g (350-400 g) | Sólo 175 °C | 20-25 | Rellene uniformemente una bandeja de metal negro adecuada para 6 magdalenas con la masa fresca. Coloque la bandeja en la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 5 minutos. |
| Croissants/ panecillos (masa fresca) | 200-250 g | Sólo 200 °C | 13-18 | Coloque los croissants y panecillos sobre papel de horno en la parrilla inferior. |
| Pastel congelado | 1000 g | 180 W + 160 °C | 16-18 | Coloque el pastel congelado directamente en la parrilla inferior. Después de descongelar y calentar deje reposar de 15 a 20 minutos. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 62 2011-04-27 3:56:44

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## Rápido y fácil

**CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA**

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

**CÓMO FUNDIR CHOCOLATE**

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

**CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA**

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

**CÓMO FUNDIR GELATINA**

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W. Remueva una vez fundida.

**CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)**

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 900 W hasta que el glaseado o el fondant se transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

**CÓMO HACER MERMELADA**

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

**CÓMO HACER PUDIN**

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cueza tapado de 6½ a 7½ minutos, a 900 W. Remueva bien varias veces durante la cocción.

**CÓMO TOSTAR ALMENDRAS**

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.



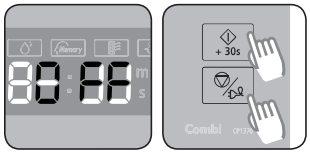


CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 63 2011-04-27 3:56:44
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634
409961308710794

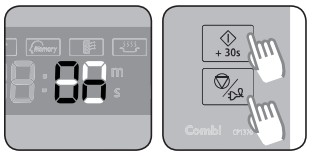
## DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Para desconectar el pitido, pulse el **botón de parada/cancelar/ahorro energía** y el **botón de inicio** al mismo tiempo.



2. Para conectar el pitido, pulse el **botón de parada/cancelar/ahorro energía** y el **botón de inicio** al mismo tiempo.

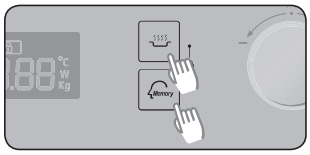


## BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

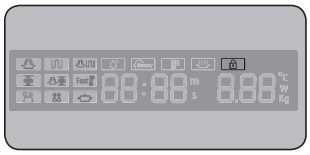
La función de bloqueo de seguridad para niños permite bloquear el panel de control para impedir un uso no deseado del horno.

### Para bloquear el horno

1. Pulse el **botón para mantener caliente** y el botón **Memoria** al mismo tiempo y manténgalos pulsados durante 3 segundos.

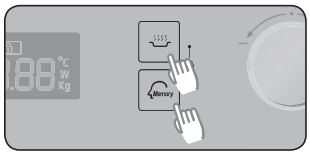


2. En la pantalla aparece el símbolo de bloqueo para indicar que todas las funciones están bloqueadas.

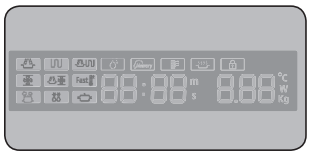


### Para desbloquear el horno

1. Pulse el **botón para mantener caliente** y el botón **Memoria** al mismo tiempo y manténgalos pulsados durante 3 segundos.



2. Desaparece el símbolo de bloqueo, lo que indica que las funciones ya no están bloqueadas





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 64 2011-04-27 3:56:45

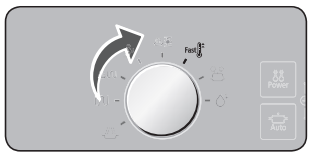
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

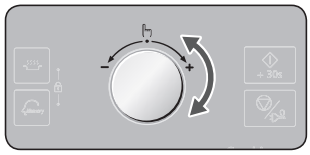
## PRECALENTAMIENTO RÁPIDO DEL HORNO

Para cocción por convección, es recomendable precalentar el horno a la temperatura correcta antes de colocar los alimentos en él. Cuando el horno alcance la temperatura deseada, ésta se mantendrá durante aproximadamente 10 minutos; a continuación, se desactivará automáticamente.
Compruebe que el elemento de calentamiento esté en la posición correcta para el tipo de cocción necesario.

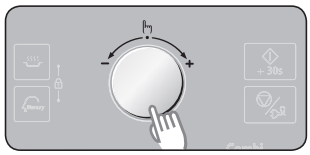
1. Gire el dial **selector de modos** hasta la posición del **modo precalentamiento rápido**.



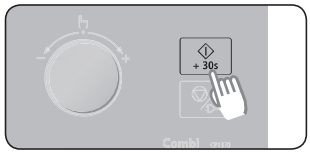
2. Gire el **selector multifuncional** hasta la temperatura deseada.
(Predeterminada: 180 °C)



3. Pulse el **botón de selección** para ajustar la temperatura deseada. (40~230 °C)

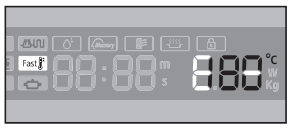


4. Pulse el **botón de inicio**.



**Resultado:** El horno se precalienta a la temperatura deseada.

- El tiempo de visualización es de 8 segundos. Por ejemplo, en el modo de precalentamiento a 180 °C.



- Al llegar a la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 4 veces y la temperatura se mantiene durante 10 minutos.
- Pasados estos diez minutos, el horno emite un pitido 4 veces y la operación se detiene.

En caso de que la temperatura interna alcance la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 4 veces al ajustar la temperatura y la temperatura preestablecida se mantiene durante 10 minutos.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 65 2011-04-27 3:56:46

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

## LIMPIEZA DEL HORNO

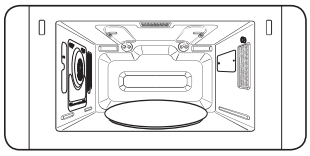
### Uso de la función de limpieza por vapor

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vapor dejará empapada la superficie de la cavidad.
De esta manera, podrá limpiar fácilmente la cavidad del horno.

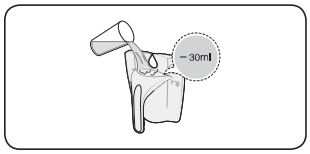
**Importante:**

- Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente.
  (Temperatura ambiente)
- Utilice sólo agua normal, no agua destilada.

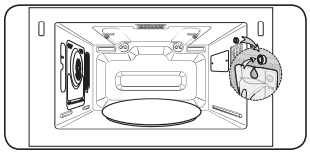
**1.** Abra la puerta.



**2.** Llene de agua hasta la línea indicadora del interior del recipiente
- La línea señala aproximadamente 30 ml.

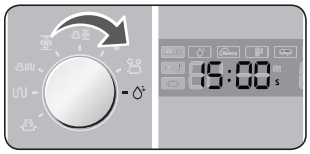



**3.** Coloque el recipiente de agua en el lado derecho del horno.



**4.** Cierre la puerta.

**5.** Gire el **selector de modos** hasta la posición de **limpieza por vapor**. Pulse el **botón de inicio**.



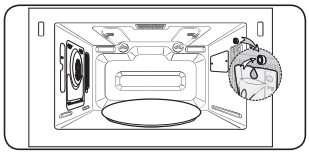



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 66 2011-04-27 3:56:47

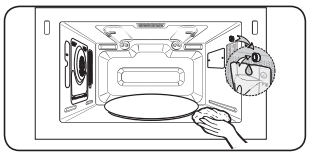
Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño seco. Retire el plato giratorio y la parrilla inferior con la ayuda de un papel de cocina.



- El recipiente de agua sólo se puede utilizar en el modo de limpieza por vapor.
- Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el recipiente de agua, ya que puede dañar o quemar el horno microondas.

## Limpieza del horno microondas

Limpie el horno regularmente para impedir que la grasa y las partículas de alimento se incrusten, especialmente en las superficies interiores y exteriores, así como en la puerta y en los cierres de ésta.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada jabonosa. Enjuáguelas y séquelas.
2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas con un paño jabonoso. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para eliminar partículas de comida resecas y malos olores, ponga un vaso de zumo de limón con agua en el suelo del horno y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el interior.

**Importante**

- NO derrame agua en los conductos de ventilación.
- NUNCA utilice productos abrasivos ni disolventes químicos.
- Los cierres de la puerta SIEMPRE deben estar limpios para impedir que se incrusten partículas que impedirían el cierre correcto de la puerta.





CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 67 2011-04-27 3:56:47

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# solución de problemas y códigos de error

## CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Las reparaciones sólo debe realizarlas el personal de servicio técnico cualificado.

Si ha de realizar alguna reparación, desconecte el horno y póngase en contacto con el centro de servicio técnico de Samsung más cercano.

Cuando llame al centro, debe tener a mano la siguiente información:

- Los números del modelo y de serie, que puede encontrar en el parte posterior del horno.
- La garantía del aparato
- Una descripción clara del problema

Si debe almacenar el horno temporalmente, elija un lugar limpio y seco, ya que el polvo y la humedad pueden dañar el aparato.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el horno, intente algunas de las soluciones que se explican a continuación. Puede que de esta forma se ahorre el tiempo y la molestia de llamar innecesariamente al servicio técnico.

### Los alimentos quedan crudos.

- Compruebe que el temporizador esté ajustado correctamente y que se haya pulsado el botón de inicio.
- Cierre firmemente la puerta.
- Compruebe que no haya saltado algún fusible o disyuntor.

### La comida se cuece de más o de menos.

- Compruebe que haya utilizado un tiempo de cocción correcto.
- Compruebe que haya utilizado un nivel de potencia correcto.

### Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- Compruebe que los utensilios de cocina utilizados sean los correctos, es decir, que no tengan componentes metálicos.
- Compruebe que no se haya dejado tenedores u otros utensilios de metal dentro del horno.
- Si usa papel de aluminio, compruebe que no esté muy cerca de las paredes del horno.

### El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que se produzcan leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Para minimizar este efecto, debe instalar el horno alejado de los televisores, las radios y las antenas.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 68 2011-04-27 3:56:47

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

Las interferencias electrónicas obligan a reajustar la pantalla.

- Desconecte el enchufe eléctrico y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Hay condensación dentro del horno.

- Esto es normal. Basta con que limpie el horno antes de usarlo.

El ventilador continúa funcionando después de que se apague el horno.

- Esto es normal. El ventilador de refrigeración debe continuar funcionando durante 3 minutos una vez apagado el horno.

Se detecta flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.

- Esto es normal.

Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.

- Esto es normal.

Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

- Esto es normal.

Se oye un clic mientras el horno está funcionado, especialmente en el modo de descongelación.

- Esto es normal.



## CÓDIGOS DE ERROR

| Código de error | Funciones generales |
|---|---|
| E21 | **SENSOR DE TEMPERATURA ABIERTO**<br>En el caso de que el valor del sensor de la temperatura supere los 250 °C durante el funcionamiento o la cancelación. |
| E22 | **SENSOR DE TEMPERATURA CORTO**<br>En el caso de que el valor del sensor de la temperatura sea inferior a los 5 °C durante el funcionamiento o la cancelación. |
| E25 | **MÁS DE 230 °C DURANTE EL FUNCIONAMIENTO DEL MODO MICROONDAS**<br>En el caso de que el sensor de la temperatura alcance los 230 °C durante el funcionamiento del microondas (fuego detectado) |
| EA1 | **REGULADOR DEL VERIFICADOR**<br>En caso de fallo del REGULADOR cuando el horno se abre o se cierra durante 1 minuto. |



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 69 2011-04-27 3:56:48

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# datos técnicos

Samsung se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

## DATOS TÉCNICOS

| | | |
|---|---|---|
| **Fuente de energía** | | 230 V ~ 50 Hz |
| **Consumo de energía** | Potencia máxima | 3050 W |
| | Microondas | 1550 W |
| | Grill | 1550 W |
| | Convección | 2000 W |
| **Potencia de salida** | | 100 W / 900 W (IEC-705) |
| **Frecuencia de funcionamiento** | | 2450 MHz |
| **Magnetrón** | | OM75P (20) |
| **Método de refrigeración** | | Motor del ventilador de enfriamiento |
| **Dimensiones (An. x Al. x Pr.)** | Exterior | 520 x 385 x 481 mm |
| | Interior del horno | 400 x 235 x 385 mm |
| **Volumen** | | 36 litros |
| **Peso** | Neto | 26,5 kg aproximadamente |

***Español***

***Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)***

***(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)***

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.



CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 70 2011-04-27 3:56:48

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

# comentarios

CP1370EST_XEC_DE68-04022A_ES.indb 71 2011-04-27 3:56:48

Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634

409961308710794

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

| PAÍS | LLAME | O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030 - 6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | |
| GERMANY | 01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min) | |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864) | |
| GREECE | IT and Mobile : 80111-SAMSUNG<br>(80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691<br>Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances<br>From mobile and fixed 2106293100 | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815-56 480 | |
| PORTUGAL | 80820-SAMSUNG (726-7864) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch<br>www.samsung.com/ch_fr/(French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

N.° de código: DE68-04022A



Praphaporn PutchakanTSE-P-QM 20110622094634